# RABADA DE FORNO

## INGREDIENTES

1,5 kg de rabada o mais magra possível

pimenta-do-reino a gosto

1 pimenta dedo-de-moça

6 dentes de alho

1 colher de sopa rasa de sal

1 colher de chá de loro em pó

1 pacote de creme de cebola

100 ml de vinho tinto seco

1/2 cebola

plástico próprio para assar

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem.

Em uma sacola coloque os pedaços da rabada e o molho e misture ou sacuda por alguns minutos e pronto.

Em um plástico proprio para assar coloque a rabada, amarre as pontas e coloque em um refratário.

Leve ao forno preaquecido em 230ºC por aproximadamente 1 hora e 40 minutos.

Retire e sirva com o molho e batatas assadas ou cozidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44198-rabada-de-forno.html